MONDIAL

Manual de Instruções

Fritadeira a Ar

SPECIAL LINE 5L



AFN-51-Bi



AFN-51-WR



AFN-51-Ri

FRITADEIRA SPECIAL LINE - 5L

Parabéns, agora você possui uma **FRITADEIRA SPECIAL LINE 5L** com alto padrão de eficiência e qualidade. Através de um sistema integrado (turbina e resistência), a fritadeira movimenta o ar quente dentro do compartimento, cozinhando e assando os alimentos rapidamente: sem fumaça, sem cheiro e sem óleo, proporcionando o preparo de receitas de maneira mais saudável e rápida.



Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para qualquer outro fim, a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental, ou sensorial reduzida, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque a fritadeira contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 15 cm de distância entre as partes detrás, laterais e a parte de cima. Não coloque qualquer objeto sobre a fritadeira.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando o cabo plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo plugue ou plugue danificado, ou se apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Sempre que interromper a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao fritar com ar, o calor é liberado pelas aberturas para saída de ar.
- Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o calor e o ar quente ao remover a cuba do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cordão elétrico pender da borda da mesa ou balcão.

- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Guarde este manual para referência futura.
- Não encha a cuba com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque qualquer objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Para evitar acidentes, nunca utilize o aparelho sobre superfícies molhadas.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de manuseá-lo com qualquer finalidade.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

DICAS DE SEGURANÇA

- É recomendável o uso de luvas de proteção térmica para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto o eletroportátil estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos, ou colheres comuns.
- Utilize acessórios adequados, com o cabo comprido ou, de preferência, de madeira.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou após o término, pois o calor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova a fritadeira durante seu funcionamento ou ainda quente.

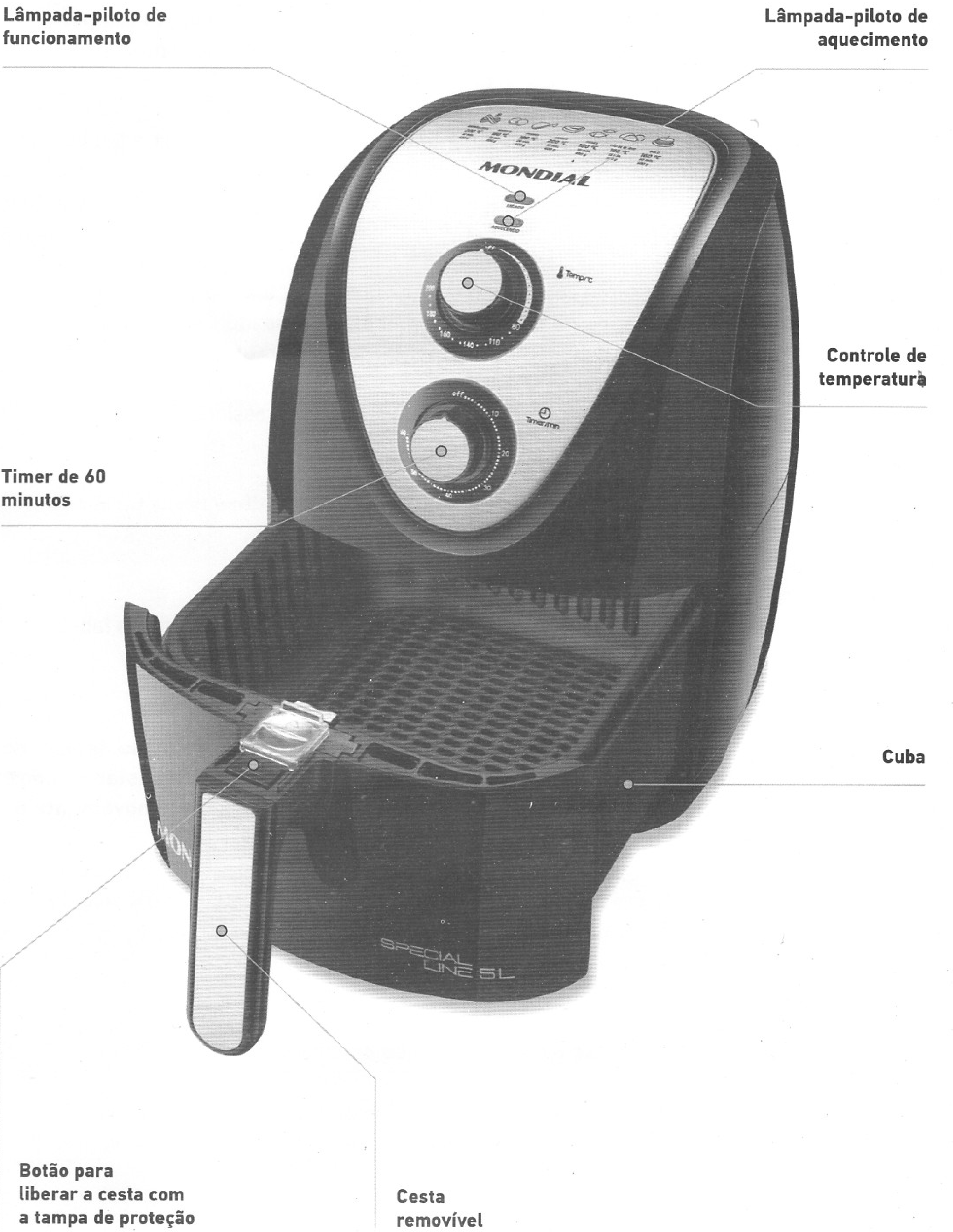


A temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Evite contato direto e atente-se para as indicações com esse símbolo.

ANTES DE UTILIZAR A FRITADEIRA SPECIAL LINE 5L

- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Seque bem com um pano macio ou toalha de papel.
- Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Conecte o plugue a uma tomada elétrica.
2. É recomendado fazer o preaquecimento da fritadeira antes de iniciar o preparo dos alimentos.
3. Para fazer o preaquecimento, gire o botão **timer** para 5 minutos e o **controle de temperatura** a "200°C". As **lâmpadas-piloto** (vermelha e verde) irão se acender, indicando o funcionamento do produto.

A **luz verde** ficará acesa durante o preaquecimento. Quando a fritadeira atingir a temperatura ideal para receber os alimentos, a **luz verde** irá apagar. O preaquecimento dura em torno de 4 a 6 minutos. Caso a luz verde desligue antes, significa que sua fritadeira já está preaquecida e você pode iniciar o preparo.

NOTA: Durante o processo de cozimento com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acenderá e apagará de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento é ligado e desligado para manter a temperatura predefinida.

4. Em uma superfície plana, abra a cuba, retire a cesta removível pressionando o botão de liberação da cesta . Coloque os alimentos na cesta.

NOTA: As partes metálicas da fritadeira estarão quentes. Utilize luvas térmicas para evitar acidentes.

5. Encaixe a cesta removível na cuba corretamente.
6. Gire o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada. Consulte a tabela de "Tempo e Temperatura" na página 5.
7. Para ligar o aparelho, gire o botão timer até o tempo desejado.

Dica: Recomenda-se verificar o cozimento dos alimentos na metade do tempo do preparo. Retire a cesta e sacuda para desgrudar alimentos que possam estar colados. É indicado virá-los para um cozimento mais uniforme. Recoloque a cesta novamente na fritadeira para continuar o preparo.

ATENÇÃO: A tampa de proteção na alça da fritadeira evita que o usuário aperte o botão para liberação da cesta ao retirar a cuba do aparelho.

ATENÇÃO: Não aperte o botão para liberação da cesta ao sacudi-la.

8. Quando o timer emitir o sinal sonoro, o tempo de preparo estará finalizado. Retire o compartimento da fritadeira, colocando-o em uma superfície resistente ao calor.



Nota: Para desligar o aparelho manualmente, basta girar o botão timer até a posição 0.

9. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso não estejam, ajuste o timer com alguns minutos extras.
10. Para remover os alimentos, pressione o botão para liberação da cesta e retire a cesta do aparelho.

TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

Os tempos da tabela abaixo são sugeridos e podem variar de acordo com as condições da tensão elétrica local e dos alimentos a serem utilizados.

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)
Batatas palito congeladas	300 a 800	12 - 25	200
Batatas palito naturais	300 a 700	18 - 30	200
Pão de queijo coquetel congelado	300 a 500	10 - 15	180
Nuggets de frango	400 a 800	10 - 15	200
Frango à passarinho	500 a 1000	20 - 30	200
Filé de frango	100 a 500	10 - 20	180
Medalhões de carne	200 a 700	10 - 20	200
Costela de porco	200 a 700	15 - 30	200
Hamburguer	100 a 400	7 - 15	200
Peixe em filé	200 a 500	15 - 20	180
Cupcake	5 a 10 unidades	10 - 15	180
Linguiça toscana	300 a 600	20 - 30	200

Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho (quando a luz verde se apaga).

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- As sugestões de tempo do painel são indicadas para porções de 100 a 200g.
- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo que se formam durante o congelamento não interfiram na textura do alimento.
- Alimentos com pedaços ou porções menores demoram menos tempo para serem preparados em relação a alimentos maiores.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores na cesta. Cubra o fundo da cesta com apenas uma camada de alimentos.
- Para obter os melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar.
- Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.
- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel absorvente. Antes de colocá-las na **cesta**, pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na fritadeira.
- Use massa precozida para preparar rapidamente petiscos recheados e com mais facilidade.
- Além disso, a massa precozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos empregando uma forma ou refratário que caiba na **cesta**, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na fritadeira.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo da **cesta**, é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins, etc. Considere que ao cobrir o fundo da **cesta**, a circulação do fluxo (de ar) é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na fritadeira: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frango, bife, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na fritadeira. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.

- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo da **cesta** e pincele com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.
- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.
- Se possível, somente acrescente o sal no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos são apenas sugeridos e podem sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

COMO LIMPAR A FRITADEIRA SPECIAL LINE 5L

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Desconecte o plugue da tomada da parede e deixe o aparelho esfriar totalmente.



NOTA: Aguarde as peças revestidas de material antiaderente esfriarem totalmente antes de limpar para não danificar o revestimento.

- Limpe a parte externa do aparelho com pano úmido.
- Nunca utilize utensílios de metal para tentar remover crostas ou sobras de alimento grudado na cuba ou na cesta, pois isso poderá danificar o produto.
- Lave a cuba removível utilizando uma esponja macia com água e detergente.
- Recomenda-se utilizar água morna e um pouco de desengordurante de cozinha para facilitar a limpeza.

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICACÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que o torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

b. No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.

c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.

b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.

c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.

d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.

b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.

c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.

b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.

c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

a. Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.

b. Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.

c. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.

d. Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.

e. Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.

f. Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.

g. Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.

h. Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.

i. Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

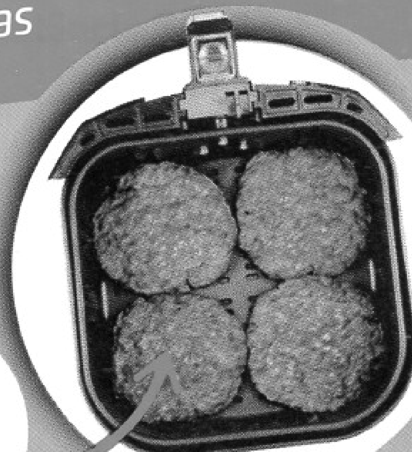


Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:
www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:
www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 9
Segunda à sexta, d
Sábado, das 07h às
Ligue para o 0800. Ac
atendimento eletrônic
www.emondial.com



1 ANO

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o ... disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, ... de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.